Anexo V-Plan APPCC Jamones y Paletas
Ficha técnica de productos

CÓDIGO DE	ARTICULO O	CLASIFICACIÓN	DEFINICION DEL	COMPOSICIÓN /	CRITERIOS	CRITERIOS	CRITERIOS SENSORIALES						PRESENTACIÓN COMERCIAL /	CONDICIONES DE	CONDICIONES DE	MODO DE EMPLEO O	Nº REGISTRO	FECHA CONSUMO
50832	Jamón Duroc Curado	Producto Cárnico Curado	Extremidad trasera del cerdo Duroc conformada por el corte tradicional del despiece tipo V, sometida a un proceso de salazón y curado que le proporciona su olor, color y sabor característicos.	Jamón de cerdo duroc , sal , dextrosa , antioxidante (E-301), conservadores (E-250, E-252).	REGLAMENTO 2073/2005 Listeria Monocytogenes n=5, c=0, limite: < 100 ufc/g, a fin de caducidad	No aplicable	Pieza de color oscuro, característico del curado del jamon, en la parte de la carne y de color amarillo en el tocino.	Firme y dura, sin ser excesiva. En la parte del tocino siempre será blando	Coloración entre rosa y rojo púrpura en la parte magra, con infiltración de grasa intramuscular, y entre blanco y blanco-amarillento en la parte grasa.	Delicado, intenso a carne curada y poco salada.	Aroma. Intenso y agradable, característico del producto.	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.	1.- Pieza entera con pata envuelta de manera tradicional 2.- Pieza entera deshuesada y envasada al vacio (forma de pera o forma rectangular) 3.- Media pieza deshuesada y envasada al vacio 4.- Cuarto de pieza deshuesada y envasada al vacio 5.- Loncheado y envasado al vacio (sobres de 50 gr, 83gr, y 100 gr)	(0/+2ºC)	Refrigerado:0-5ºC Congelado: -18ºC	Refrigerado: consumo directo sin tratamiento térmico. Congelado: consumo directo sin tratamiento térmico previo proceso de descongelción	ESPAÑA 10.00837/MA-CE	Refrigerado: Pieza365 días Loncheado:270 días Congelado:24 meses desde la fwcha de congelación
50822	Paleta Duroc Curada	Producto Cárnico Curado	Extremidad delantera del cerdo Duroc conformada por los cortes tradicionales del despiece, sometida a un proceso de salazón y curado que le proporciona su olor, color y sabor característicos, deshuesado, pulido completamente, prensado y envasado al vacío.	Paleta de cerdo duroc, sal, dextrosa, antioxidante (E-301), conservadores (E-250, E-252).	REGLAMENTO 2073/2005 Listeria Monocytogenes n=5, c=0, limite: < 100 ufc/g, a fin de caducidad	No aplicable	Pieza de color oscuro, característico del curado de la paleta	Firme y dura, sin ser excesiva.	Coloración entre rosa y rojo púrpura en la parte magra, con infiltración de grasa intramuscular, y entre blanco y blanco-amarillento en la parte grasa.	Delicado, intenso a carne curada y poco salada.	Aroma. Intenso y agradable, característico del producto.	Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.	1.- Pieza entera con pata envuelta de manera tradicional 2.- Pieza entera deshuesada y envasada al vacio (forma de pera o forma rectangular)	(0/+2ºC)	Refrigerado:0-5ºC Congelado: -18ºC	Refrigerado: consumo directo sin tratamiento térmico. Congelado: consumo directo sin tratamiento térmico previo proceso de descongelción	ESPAÑA 10.00837/MA-CE	Refrigerado: Pieza: 365 días Loncheado: 270 días Congelado: 24 meses desde la fecha de congelación